

 **MONOLITH**

QUICK START GUIDE

WELCOME TO
THE MONOLITH
FAMILY!

#monolithbbq



ATTENTION!

Le présent mode d'emploi vous fournit des **informations importantes** sur la façon de monter correctement le barbecue et de l'utiliser en toute sécurité.

Veillez impérativement lire toutes les instructions et consignes de sécurité et les appliquer pour monter et utiliser le barbecue. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



© 2023 MONOLITH GRILL GMBH
FRIDA-SCHRÖER-STRASSE 56 | D-49076 OSNABRÜCK

Tous les contenus, photographies, textes et illustrations sont protégés par le droit d'auteur. Ils ne doivent pas être copiés, modifiés, reproduits ou publiés, intégralement ou partiellement, sans une autorisation écrite préalable. Sous réserve de modifications.

MERCI POUR VOTRE CONFIANCE.

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau barbecue en céramique MONOLITH. Nous avons réuni dans le présent mode d'emploi les informations les plus importantes sur votre barbecue. Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments avec votre nouvel appareil. Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site web www.monolith-grill.eu

MONOLITH SIGNIFIE LIBERTÉ

Un barbecue Kamado en céramique multifonctions : vous pouvez griller et fumer votre viande en toute liberté, roussir et dorer vos grillades, l'utiliser comme four à bois, tournebroche ou encore plancha ou Fry Top. Un appareil idéal pour s'amuser chez soi mais aussi destiné aux professionnels de la restauration.

MONOLITH EST UN OBJET DE DESIGN

Parfait pour meubler et embellir n'importe quel contexte: sur la terrasse, dans le jardin, intégré dans une cuisine d'extérieur. Le barbecue Kamado MONOLITH est un objet de design allemand qui, comme le veut la tradition, se doit aussi d'être pratique, fonctionnel et efficace.

UNE TRADITION QUI VIENT DE LOIN

Le barbecue Kamado MONOLITH raconte l'histoire d'un système de cuisson en céramique réfractaire utilisé par les japonais et les chinois depuis plus de 300 ans. Au cours de ces dernières années, les amateurs de barbecues et de grils ont eu vent de ce barbecue moderne en céramique, qui a remporté un énorme succès à la fois chez les particuliers et chez les professionnels.

DÉBALLAGE



Le barbecue MONOLITH a été emballé avec soin, de façon à ce qu'il vous parvienne intact.

1. Coupez d'abord les bandes en plastique, puis ouvrez le haut du carton.
2. **Uniquement pour les modèles avec support:** Retirez les pieds, maintenez en place par du carton à côté de l'unité en céramique, ainsi que le carton.
3. Retirez les panneaux latéraux du carton d'emballage.
4. Retirez les cartons contenant les accessoires, qui sont situés à côté de l'unité. Ouvrez le barbecue et retirez-en tous les composants et accessoires.
5. **Uniquement pour les modèles avec support:** Enlevez l'unité de barbecue du support. Nous vous conseillons de transporter le barbecue par les crochets prévus pour les tables auxiliaires.
6. Recyclez les matériaux d'emballage. Il s'agit de matières premières précieuses.

Attention: portez des gants lorsque vous retirez les composants afin de ne pas vous blesser. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les composants afin d'éviter de les endommager. En raison du poids de l'unité de barbecue, nous vous conseillons d'être à deux pour la transporter.

LES TROIS MODES DE CUISSON

1. CUISSON DIRECTE

Utilisez Kamado MONOLITH comme un typique grill ouverte. Faites cuire directement vos aliments sur les braises en utilisant les grilles en inox ou en fonte.

2. CUISSON INDIRECTE

En utilisant Kamado MONOLITH pour les cuissons indirectes, vous comprendrez tout de suite la différence avec n'importe quel autre système de cuisson. Il suffit de placer la pierre du déflecteur sur les charbons ardents pour arrêter les flammes et faire en sorte que les aliments cuisent uniquement avec la chaleur et créer ainsi un four alimenté par la braise : rôtis, viandes braisées, légumes et cuissons lentes du poisson, également à l'aide de casseroles, mais aussi fumer les aliments. Un seul système pour cuire tout ce que vous souhaitez.

3. FOUR À PIZZAS ET À PAIN

Avec la pierre réfractaire comme option, évitez d'investir dans un autre four pour cuire la pizza. MONOLITH vous permet de cuire d'authentiques pizzas avec la même saveur que celles cuites au four à bois. Avec MONOLITH, les températures atteignent rapidement 350/400°C, vous permettant ainsi de cuire une pizza parfaite en 3 minutes à peine ; vous pouvez aussi baisser la température et cuire le pain.



CONTENU

I ICON **J** JUNIOR **C** CLASSIC **L** LECHEF **B** BASIC



CHAPEAU DE VENTILATION POUR LA RÉGULATION DU FLUX D'AIR

I J C L B AC AL



PELLE À CENDRES

I C L B AC AL



SACHET DE RACCORDS

J C L B



ANNEAU DE FEU

J C L B AC AL



GOULOTTE À FUMÉE ET POUSSEUR

C L AC AL



(DEMI-) PIERRE DÉFLECTRICE

B



CHAMBRE DE COMBUSTION SÉRIE PRO

I C L B AC AL



GOULOTTE À PELLET ET POUSSEUR (JNR.)

J



PIERRE DÉFLECTRICE AVEC DISPOSITIF DE LEVAGE

J



SYSTÈME DE GRILLE INTELLIGENT

C L AC AL



DISPOSITIF DE LEVAGE POUR GRILLE

I C L AC AL



SUPPORT

C L B

(uniquement pour les modèles avec support)



GRILLE EN FONTE

I J C L B AC AL



2 TABLETTES AUXILIAIRES EN BAMBOU

C L B



THERMOMÈTRE

I J C L B

AC AVANTGARDE CLASSIC **AL** AVANTGARDE LECHEF



CHAMBRE DE COMBUSTION

J



PIEDS EN CÉRAMIQUE

J C L

(solo en los modelos sin soporte)



GRILLE SUPPLÉMENTAIRE

I J B



POIGNÉE EN BAMBOU

I J C L B



PANIER À CHARBON AVEC SÉPARATION

C L AC AL



AVANTGARDE POIGNÉE LED

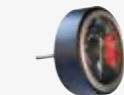
AC AL



SUPPORT (JNR.)

J

(uniquement pour les modèles avec support)



AVANTGARDE THERMOMÈTRE

AC AL



SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE (ICON)

I



VOUS RECHER- CHEZ D'AUTRES ACCESSOIRES?

Pour découvrir toute notre gamme d'accessoires et leurs différentes utilisations possibles, rendez-vous sur notre site web www.monolith-grill.eu/fr/



MONTAGE AVEC SUPPORT

A. Pour monter le support, posez-le sur une bâche ou un tapis sans ses pieds et en orientant sa base vers le haut. Placez les caches en acier inoxydable au-dessus des tiges filetées. Enfoncez les pieds dans le tube de guidage et vissez-les sur l'extrémité du support. Nous vous recommandons de placer une feuille de papier entre le tube de guidage et les pieds afin d'éviter les rayures.

Attention: afin de faciliter l'utilisation du mécanisme de verrouillage, il est nécessaire de fixer les pieds l'un à côté de l'autre à l'avant avec les roulettes autobloquantes.

B. Retournez le support et verrouillez les roulettes.

Attention: veillez à ce que le barbecue se trouve sur une surface plane pouvant supporter le poids élevé du barbecue. Ne placez jamais le barbecue à proximité immédiate de matières combustibles. N'utilisez pas le barbecue dans des espaces clos.

C. Déposez l'unité dans le support en veillant à ce que le trou pour le contrôle de l'alimentation en air et le retrait des cendres se retrouve exactement entre les pieds munis des roulettes.

Attention: en raison du poids de l'unité de barbecue, nous vous conseillons de la porter à deux. Portez des gants pour éviter de vous blesser.

D. Sulement pour LeChef: Desserrez les deux écrous borgnes à l'avant de l'anneau de verrouillage supérieur et fixez la poignée au boulon. Fixez à nouveau les écrous borgnes sur les boulons, puis serrez-les avec une clé.

E. Fixez le chapeau de ventilation au couvercle (positionnez-le de façon à ce que le chapeau ne soit pas dirigé vers l'avant au-dessus du thermomètre – ceci évite que la soupape ne s'ouvre lorsque le capot est ouvert).

F. Placez le cadre métallique de la chambre de combustion à l'intérieur du barbecue de façon à ce que le trou du réservoir à cendres soit exactement en face de le trou pour le retrait des cendres / le contrôle du flux d'air. Puis, fixez les éléments uniquement en céramique de la chambre de combustion l'un après l'autre – 5 éléments en céramique pour les modèles MONOLITH Classic et LeChef. Pour le modèle Junior, fixez la chambre de combustion monobloc.

G. Placez l'anneau de feu sur la chambre de combustion de façon à ce que l'ouverture pour l'alimentation en copeaux de bois soit exactement en face de le trou / la soupape correspondant(e) de l'unité.

H. Placez la grille en fonte puis le panier à charbon à l'intérieur de la chambre de combustion en veillant à ce que le trou du panier soit aligné avec le trou / la soupape pour l'alimentation en copeaux de bois.

I. Placez le cadre métallique du système de grille intelligent au-dessus de l'anneau de feu. Accrochez l'anneau de support aux œillets correspondants. Vous pouvez maintenant insérer tous les éléments du système de grille intelligent. Pierre déflectrice, lèche-frite et grille.

K. Accrochez les tablettes auxiliaires aux crochets correspondants de l'unité. Si nécessaire, réglez la distance entre les crochets sur les tables auxiliaires en les penchant légèrement.

Attention: avant et après la première utilisation, vérifiez si toutes les vis de l'unité et du support sont correctement serrées. Les vis de l'anneau de verrouillage dans l'unité doivent être resserrées régulièrement car les joints situés en-dessous peuvent se rapprocher pendant l'utilisation.

Le piètement pour la série Avantgarde est vendu séparément. Veuillez suivre les instructions de montage du piètement fournies dans l'emballage du piètement.

CONFIGURATION

Griller, fumer, cuire, mijoter, saisir. Grâce aux multiples réglages disponibles, votre nouveau barbecue MONOLITH combine toutes ces fonctions.



Panier à charbon avec séparation



(Demi-)pierre déflectrice avec dispositif de levage pour une cuisson indirecte



(Demi-)pierre déflectrice, lèche-frite avec séparation, deux demi-grilles en acier inoxydable, anneau pour le réglage de la hauteur



Pierre déflectrice (deux moitiés) avec dispositif de levage pour une cuisson indirecte



Structure pour pizza ou pain (accessoire disponible en option)

<https://we.tl/t-RuV-T5eQ6Fh>

MONOLITH IS
FREEDOM

#MONOLITHbbq

MONOLITH 2023